

## Receta de Magro de Jabalí con Patatas y Ñoras

19 Feb 2018



Buenos días a tod@s, para comenzar la semana os dejo esta rica receta de **Magro de Jabalí con Patatas y Ñoras**, las hemos preparado este fin de semana en casa y nos han encantado a toda la familia, os recomiendo que las preparéis si tenéis oportunidad.

### Ingredientes

- Magro de jabalí o cerdo (un kg o más según comensales)
- Patatas (uno o dos Kgs)
- Cebolla (una)
- Pimiento rojo y verde (uno de cada)
- Ñoras (dos o tres)
- Tomates (uno maduro)
- Laurel (tres o cuatro hojas)
- Ajos (cinco o seis dientes)
- Perejil
- Zanahorias (dos o tres grandes)
- Sal y pimienta negra
- Aceite de oliva
- Clavo molido (una cucharadita)
- Pimentón Rojo (una cucharada)
- Condimento amarillo (una cucharada)
- Pastillas de avecrem (una o dos)

### Modo de Preparación

1. En una cacerola o perola que sea honda, poner aceite de oliva suficiente para refreír la cantidad de carne
2. Cuando esté caliente el aceite, echar la carne salpimentada y dejar que se fría bien, echar las hojas de laurel y las ñoras
3. Añadir la cebolla bien picada, los pimientos también picaditos y las zanahorias peladas y cortadas en trozos, remover bien, después el tomate pelado y troceado
4. Machacar los ajos y el perejil y añadirlos a la carne, remover para que se refría todo bien
5. Echar el pimentón, el condimento y el clavo molido y remover, echar una pastilla o dos de avecrem y un poco de harina para que espese
6. A continuación echar agua caliente suficiente para la cantidad de patatas y dejar que cueza para que la carne se ponga blandita (podéis volcar en la olla y cocerlo unos treinta minutos para que se haga antes)

## **Magro de Jabalí con Patatas y Ñoras**

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

---

7. Pelar las patatas y trocearlas y cuando la carne esté en su punto, añadir las patatas, ajustar la sal y dejar hervir unos veinte minutos a fuego medio
  8. Si os gustan las alcachofas naturales podéis añadir unas cuantas limpias al sofrito, pero es opcional
  9. Dejar reposar un rato pues conservan mucho el calor
  10. Servir y....buen provecho!!!
-